

Riesgos alimentarios emergentes

Las nuevas tecnologías constituyen uno de los factores a los que deberá hacer frente la seguridad de los alimentos en un futuro

Los efectos de una cada vez más globalizada industria alimentaria se han convertido en la máxima preocupación de las principales autoridades responsables de la seguridad alimentaria en todo el mundo. Una de ellas, la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA, en sus siglas inglesas), acaba de publicar un plan estratégico para el periodo 2009-2013 en el que prevé identificar las áreas cuyas cuestiones de seguridad alimentaria podrían conllevar incidencias en los próximos años, como el medio ambiente o cuestiones relativas al bienestar animal.

- Por NATÀLIA GIMFERRER MORATÓ
- 22 de octubre de 2008

La demanda por parte de los consumidores de un amplio abanico de alimentos de temporada durante todo el año y la evolución de las pautas de consumo de las economías emergentes son dos de los aspectos que más preocupan a los expertos en seguridad alimentaria. Estas tendencias podrían llevar implícita la presencia de más y nuevos [riesgos](#) de cara a un futuro próximo. Según la EFSA, el comercio mundial de alimentos, tanto en las importaciones como en las exportaciones, aumenta de forma constante. De esta manera, lo que podría ser un problema en el ámbito regional o nacional puede convertirse en un riesgo potencial en toda Europa o en el mundo entero.

Pero las exigencias y los problemas no acaban aquí. Las nuevas pautas de consumo implican además una mayor demanda de productos de alta calidad que vayan acompañados de toda la [información nutricional](#) en su etiqueta. Y es que, a la hora de responder al aumento de las expectativas de los consumidores, no sólo debe tenerse en cuenta el factor de la seguridad y la calidad, sino que además es preciso no dejar de lado aspectos como la [ética](#), el medio ambiente o las cuestiones relativas al [bienestar animal](#), factores todos ellos que influyen en la obtención de alimentos en buenas condiciones.

Futuros problemas

La nanotecnología aún debe despejar algunas dudas sobre detección y cuantificación de nanomateriales

Uno de los puntos clave del plan estratégico de la EFSA incluye un aumento de la evaluación de los [riesgos ambientales](#) promovido por la prevalencia en Europa de métodos agrícolas intensivos que se basan en la aplicación de productos tóxicos. Según el informe, "el impacto sobre el suelo, el abastecimiento de agua o la contaminación ambiental podrían llegar a constituir un riesgo para los alimentos y para los cultivos".

Otro aspecto que hay que tener en cuenta son las dificultades con las que se enfrentan las autoridades en seguridad alimentaria con la rápida innovación en la producción de alimentos mediante la [nanotecnología](#) y la [clonación](#), dos campos de investigación que requieren que se desarrolle una metodología de evaluación de sus posibles riesgos. A pesar de que buena parte de la valoración científica asume que existen ventajas, es preciso determinar si son apropiadas o no en la protección de los consumidores. En el caso de la nanotecnología aún planean ciertas incertidumbres asociadas, sobre todo, a la caracterización, detección y cuantificación de nanomateriales en alimentos o piensos. También es preciso tratar con mayor profundidad la información sobre la absorción, distribución, metabolismo y excreción de estos nanomateriales.

El informe de la EFSA destaca también el [cambio climático](#) como una posible causa de preocupación y reconoce que "se prevé que influya en la alimentación y la producción de los cultivos así como en las enfermedades de los animales". Los pronósticos en el campo de la sanidad animal no son muy alentadores, ya que se relaciona el aumento de las temperaturas con la propagación de enfermedades como la [lengua azul](#) o

la gripe aviar a nuevas zonas y con mayor rapidez. Según la EFSA, los brotes de lengua azul detectados en el norte de Europa en las últimas semanas podrían ser un "indicador temprano de lo que podríamos esperar en el futuro".

Tomar medidas

Como resultado de este estudio, la EFSA se plantea llevar a cabo una constante vigilancia en seguridad alimentaria durante los próximos cinco años. Para realizar esta tarea tiene previsto aumentar su plantilla paulatinamente en un 50% durante la duración del proyecto y aumentar la cooperación entre las autoridades de seguridad alimentaria de los Estados miembros y con terceros países.

"Hemos identificado las prioridades clave en el plan estratégico para poder manejar los retos y fortalecer la protección de los consumidores en toda la UE", asegura Catherine Geslain-Laneelle, directora ejecutiva de la EFSA. Este [Plan](#) está abierto a consulta pública hasta el 3 de noviembre de 2008 y está previsto que se publique una copia final el próximo mes de diciembre.

OBJETIVO, LA SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS

La preocupación por garantizar alimentos seguros, no sólo en los ámbitos nacionales sino también en el comunitario, se traducía en 2002 con la creación de la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Entonces, daba respuesta sobre todo a la aparición de crisis alimentarias ocurridas en el decenio de 1990 que pusieron en tela de juicio algunas de las tareas que se estaban llevando a cabo en la UE, como la encefalopatía espongiforme bovina (EEB), o mal de las [vacas locas](#), que obligaron a reestructurar los mecanismos de acción y se desarrolló el eslogan "de la granja a la mesa". En él tienen cabida la salud y alimentación animal, la calidad de los productos agrícolas, de los alimentos transformados y aspectos de comercio internacional.

La labor emprendida por la [EFSA](#) se materializa también en cada uno de los Estados europeos, donde existe una agencia que vela por el cumplimiento de las directrices establecidas. Uno de los puntos fuertes es la colaboración estrecha entre agencias y en consulta abierta con las partes interesadas, que proporciona asesoramiento científico y comunicación clara sobre los actuales y nuevos riesgos. De esta manera, el principal objetivo es suministrar los métodos científicos para alertar y detectar todos aquellos problemas que afecten a la seguridad alimentaria de la Unión Europea.

Además de evaluar y comunicar sobre los riesgos, la EFSA también ofrece asesoramiento a cada país para que pueda tomar las decisiones adecuadas en todo momento. Generalmente, trabaja en respuesta a peticiones específicas de asesoramiento científico que reciben por parte de la Comisión Europea, el Parlamento Europeo y de los Estados miembros de la UE. El consejo del que está compuesta organiza la gestión de riesgos en los que se incluyen los procesos de adopción o revisión de la legislación europea sobre alimentos o la seguridad de los piensos. Es la encargada de aprobar, tras realizar una exhaustiva evaluación, sustancias tales como [pesticidas](#) y [aditivos alimentarios](#).

Consumer Eroski